

# Cordon bleu mit Creme-Champignons, Möhren, Zuckerschoten

## Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 200 g	4 Scheiben Emmentaler	4 Scheiben Koch-Bauernschinken
200 g Champignons	200 g junge Möhren	200 g Zuckerschoten
2 Zwiebel	2 Schalotte	1 Ei
150 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butter
200 ml Sahne	200 ml Weißwein, Rivaner	200 ml Rinderfond
2 EL Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbschnitzel flach klopfen, eine Seite mit Emmentaler und Schinken belegen, zuklappen und mit einem Zahnstocher schließen. Die gefüllten Schnitzel in Mehl wenden, dann im aufgeklopften Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden, die Panade gut festdrücken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Cordon bleu darin anbraten. Anschließend in den Backofen geben. Die erste Zwiebel und die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden, mit den Zwiebel- und den Schalottenstücken andämpfen. Mit dem Weißwein und dem Rinderfond aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne verfeinern. Die Möhren und die Zuckerschoten putzen und klein schneiden, Die zweite Zwiebel in Butter glasig andünsten. Die Möhren mit ein wenig Zucker bestreuen und dazugeben. Die Zuckerschoten ebenfalls dazugeben. Die Möhren und die Zuckerschoten garen, bei Bedarf ein wenig Wasser dazugeben. Das Cordon bleu auf einem Teller anrichten und das Möhren-Zuckerschoten-Gemüse dazugeben. Mit den Crème-Champignons garnieren und servieren.

Marianne Backes-Pauly am 13. März 2013